MANUALE D’USO — IT

INSTRUCTION MANUAL — GB-IE

NOTICE D'UTILISATION — FR-BE

GEBRAUCHSANWEISUNG — DE-BE

GEBRUIKSAANWIJZING — NL-BE

MANUAL DE USO — ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO — PT

BRUKSANVISNING — SV

ITALIANO 3 - 28

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.
Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

ENGLISH 29 - 53

Thank you for choosing our product.
We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the oven.

FRANÇAIS 55 - 80

Merci d'avoir choisi notre produit.
Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel dans lequel figurent toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de votre four.

DEUTSCH 81 - 107

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie unser Erzeugnis gewählt haben.
Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um den Backofen lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

NEDERLANDS 109 - 134

Wij danken u voor uw keuze van ons product.
Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hicrin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van de oven ongewijzigd te handhaven.

ESPANOL 135 - 160

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.
Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del horno.

PORTUGUES 161 - 186

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.
Aconselhamo-lo a ler atentamente este manual de instruções, no qual poderá encontrar todas as indicações necessárias para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do seu forno.

SVENSKA 187 - 212

Tack för att ni valde vår produkt. vi rekommenderar att ni läser denna manual noggrant. Den innehåller alla nödvändiga instruktioner för att enhetens utseende och funktionella kvaliteter ska förbli oförändrade.

Sommario

IT

1. AVVERTENZE PER L'USO 4
2. AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO – NOSTRA CURA DELL'AMBIENTE 5
3. AVVERTENZA PER LA SICUREZZA 6
4. CONOSCETE IL VOSTRO FORNO 7
5. PRIMA DELL'INSTALLAZIONE 7
6. DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL PANNELLO FRONTALE 8
7. USO DEL FORNO 10
8. ACCESSORI DISPONIBILI 17
9. TABELLE DI COTTURA CONSIGLIATE 18
10. PULIZIA E MANUTENZIONE 20
11. MANUTENZIONE STRAORDINARIA 23
12. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 26

***ISTRUZIONI PER L'UTENTE**: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio*

***ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**: sono destinate al **tecnico qualificato** che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio*

1. AVVERTENZE PER L'USO

QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL FORNO.
CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE DIRETTIVE CEE ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.

MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.

NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.

QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE IN MATERIA DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). QUESTA DIRETTIVA DEFINISCE LE NORME PER LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DEGLI APPARECCHI DISMESSI VALIDE SU TUTTO IL TERRITORIO DELL'UNIONE EUROPEA.

NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DI SMALTIMENTO DEL CALORE.

LA TARGHETTA D´IDENTIFICAZIONE DEI DATI TECNICI, DEL NUMERO DI SERIE E DELLA MARCATURA È POSTA VISIBILMENTE DI FIANCO ALLO SPORTELLO DEL FORNO.

EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO L'USO DI SPUGNE METALLICHE E RASCHIETTI TAGLIENTI PER NON DANNEGGIARE LE SUPERFICI.

USARE I NORMALI PRODOTTI, NON ABRASIVI, SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI DI LEGNO O MATERIALE PLASTICO. RISCIACQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UNO STRACCIO MORBIDO O CON UNA PELLE DI DAINO.

EVITARE DI FARE SECCARE ALL'INTERNO DEL FORNO DEI RESIDUI DI CIBO A BASE ZUCCHERINA (ES. MARMELLATA). SECCANDOSI TROPPO A LUNGO POTREBBERO ROVINARE LO SMALTO CHE RICOPRE L'INTERNO DEL FORNO.

2. AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO – NOSTRA CURA DELL'AMBIENTE

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.
Non abbandonate l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.
Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi all'interno del vano forno. Necessario inoltre tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.

3. AVVERTENZA PER LA SICUREZZA

CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI O A GAS E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.
NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, È STABILITO PER LEGGE CHE L'INSTALLAZIONE E L'ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI ELETTRICI VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.
I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.
GLI APPARECCHI A GAS O ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.

COLLEGARE QUESTO DISPOSITIVO ESCLUSIVAMENTE ALL´IMPIANTO FISSO MONOFASE (FASE+NEUTRO). COLLEGARE IL CONDUTTORE NEUTRO DELL´IMPIANTO AL CONDUTTORE BLU DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEL FORNO. UTILIZZARE UNA CONNESSIONE PERMANENTE.

È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.

SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI RIPORTATE PIÙ AVANTI. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.

MAI IMMETTERE OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO: QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO.

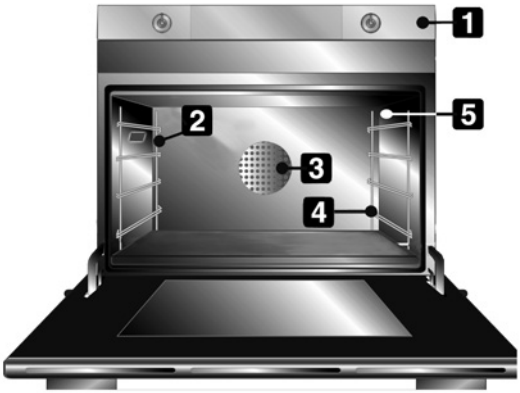
DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.

L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.
QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE: MANTENERE LONTANI I BAMBINI.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTI I FILM PROTETTIVI CHE SI TROVANO ALL'ESTERNO.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

4. CONOSCETE IL VOSTRO FORNO



1 PANNELLO COMANDI

2 LAMPADA FORNO

3 VENTOLA FORNO

4 SUPPORTI PER GRIGLIE E TEGLIE

5 SONDA DI TEMPERATURA

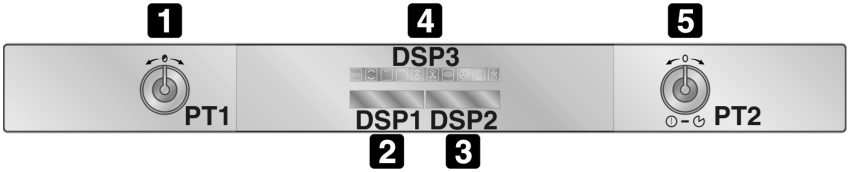
5. PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Non lasciare i residui dell'imballo incustoditi nell'ambiente domestico. Separare i vari materiali di scarto dell'imballo e depositarli presso il centro di raccolta differenziata più vicino.

Al fine di rimuovere tutti i residui di fabbricazione è consigliabile pulire l'interno dell'apparecchio. Per maggiori informazioni sulla pulizia vedere il capitolo "10. PULIZIA E MANUTENZIONE".

6. DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL PANNELLO FRONTALE

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. La tabella seguente riporta una descrizione dei simboli utilizzati.



1 **PT1**

MANOPOLA TERMOSTATO-TIMER

Tramite questa manopola è possibile impostare l'orario, selezionare la temperatura e la durata della cottura, programmare l'inizio e la fine delle cotture. **Da qui in avanti verrà chiamata per comodità PT1.**
Per il suo funzionamento corretto fare riferimento al paragrafo "7.3 Il primo utilizzo" e "7.5 Cotture programmate".

2 **DSP1**

DISPLAY ORA CORRENTE/COTTURE PROGRAMMATE

Questo display indica l'ora corrente oppure la durata di cottura.
Da questo punto in avanti verrà chiamato per comodità DSP1.

3 **DSP2**

DISPLAY TEMPERATURA

Questo display indica la temperatura impostata per la funzione desiderata, oppure la temperatura impostata dall'utente.
Vengono inoltre illustrate la spia di blocco funzioni (vedere paragrafo "7.6.1 Funzione blocco di sicurezza bambini") e il livello di preriscaldamento (vedere paragrafo "7.4 Selezione funzione").
Da questo punto in avanti verrà chiamato per comodità DSP2.

4 **DSP3**

DISPLAY FUNZIONI

Questo display mostra illuminate tutte le funzioni selezionabili per le cotture. Per la selezione di una funzione di cottura fare riferimanto al paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento".
Da questo punto in avanti verrà chiamato per comodità DSP3.

5

PT2

MANOPOLA ACCENSIONE-FUNZIONI

Questa manopola permette di accedere alle tre condizioni di funzionamento del forno e di selezionare una funzione di cottura (vedere paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento").

Da qui in avanti verrà chiamata per comodità PT2.

Nella tabella sottostante viene fornita una breve descrizioni delle funzioni selezionabili:

ECO	ELEMENTO GRILL IN FUNZIONAMENTO ALTERNATO CON ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTILAZIONE
	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE + INFERIORE
	ELEMENTO GRILL
	ELMENTO GRILL + ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE + INFERIORE + VENTILAZIONE
	ELEMENTO GRILL + VENTILAZIONE
	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTILAZIONE
	ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE
	ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO + ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE + INFERIORE
	SCONGELAMENTO E LIEVITAZIONE

7. USO DEL FORNO

7.1 Avvertenze e consigli generali

Tutte le cotture vanno effettuate con la porta chiura
Utilizzando il forno e il grill per la prima volta è opportuno riscaldarli alla loro massima temperatura per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto. Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88 e dal D.L. 108 del 25/01/92.

Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (ca. 5 cm) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

A fine cottura, per evitare eccessive formazioni di condensa sul vetro interno del forno, è consigliabile non lasciare per troppo tempo i cibi all'interno del prodotto.

7.2 Condizioni di funzionamento

Questo prodotto è programmato per avere 3 condizioni di funzionamento, modificabili premendo PT2.

Posizione di stand-by: ottenuta appena confermato l'orario con DSP1 acceso che mostra l'ora corrente.

Posizione di ON: dalla posizione di stand-by, premere una volta PT2. Si illuminano tutti i display e le manopole.

Posizione di OFF: dalla posizione ON, premere una volta PT2.

Rimane acceso solo il simbolo ⏲ su DSP1.

In nessuna di queste funzioni il forno è direttamente in funzione riscaldante, al fine di garantire maggiore sicurezza per l'utente.

7.3 Il primo utilizzo

Al primo utilizzo, o dopo una interruzione di corrente, il forno presenterà nel display di sinistra DSP1 la simbologia 00:00 lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente.

7.3.1 Regolazione dell'ora corrente

Per regolare l'ora corrente ruotare verso destra e sinistra PT1 per aumentare o diminuire l'ora. Premendola una volta si passa alla regolazione dei minuti. Ruotare a destra e sinistra per aumentare o diminuire i minuti e premere per fissare l'ora corrente. Sul display, che smetterà di lampeggiare, apparirà il simbolo .

7.3.2 Modifica dell'ora corrente

Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora corrente, ad esempio a causa dell'ora legale-solare. Per farlo, partendo dalla posizione di stand-by (vedere paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento") occorre tenere premuto PT1 fin quando le cifre su DSP1 non lampeggiano. A questo punto è sufficiente ripetere le operazioni descritte al paragrafo "7.3.1 Regolazione dell'ora corrente".

7.4 Selezione funzione

Solo nello stadio di ON è possibile selezionare una funzione di cottura, semplicemente ruotanto PT2 verso destra o verso sinistra. La funzione selezionata cambierà colore su DSP3 e diventerà rossa. Su DSP2 verrà visualizzata la temperatura di cottura preimpostata.

7.4.1 Cottura con temperatura pre-impostata

Una volta selezionata la funzione desiderata il forno inizierà la cottura alla temperatura pre-impostata. La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette al forno di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente. Questa fase è segnalata dal lampeggio su DSP2 del simbolo °. I simboli si accenderanno uno alla volta, partendo dal basso, indicando l'aumento di temperatura del vano forno. Al termine del preriscaldamento i simboli ° e diventeranno fissi per indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano forno.

7.4.2 Cambiare la temperatura pre-impostata

La temperatura preimpostata per ogni funzione può essere modificata a piacere dell'utente.
In qualsiasi momento durante la cottura ruotare in un senso o nell'altro PT1 per aumentare o diminuire di 5 gradi alla volta la temperatura di cottura. PT1 può anche essere mantenuta ruotata per avere un incremento o una diminuzione più veloci.

7.5 Cotture programmate

7.5.1 Cottura temporizzata

In posizione ON (vedere paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento"), premere una volta PT1. Sul display appariranno le cifre 00:00 fisse e il simbolo lampeggiante. Ruotare PT1 per impostare i minuti di cottura (da 00:01 a 23:59). Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, il simbolo smetterà di lampeggiare e da quel momento inizierà il conto alla rovescia. A questo punto selezionare la funzione desiderata per la cottura e attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato.
A fine cottura, per spegnere il segnale acustico e interrompere la cottura, premere una volta PT2 per mettere il forno in posizione OFF.

Il contaminuti puo`essere impostato anche se non è impostata nessuna funzione.

Attenzione. il contaminuti non interrompe la cottura. Avvisa solo l'utente quando sono passati i minuti impostati.
Per spegnere il forno premere PT2.

Modifica dei dati impostati
Una volta iniziato il conto alla rovescia è possibile modificarne la durata durante la cottura.

Quando il simbolo è fisso e il forno è in fase di cottura, premere PT1 una volta. Il simbolo inizia a lampeggiare e ruotando PT1 è possibile cambiare la durata impostata. Dopo qualche secondo dall'ultima variazione, il simbolo smetterà di lampeggiare e il conto alla rovescia riprenderà dal nuovo valore.
Per modificare invece la temperatura preimpostata, attendere che il simbolo sia fisso, e ruotare a destra o sinistra PT1 per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.

7.5.2 Cottura semiautomatica

Per cottura semi-automatica si intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla automaticamente dopo un certo periodo impostato dall'utente.

Selezionare una funzione di cottura (vedere paragrafo "7.4 Selezione funzione") e premete PT1 due volte. Sul display appaiono le cifre 00:00 e il simbolo lampeggiante.
Selezionare ruotando a destra o a sinistra PT1 i minuti di cottura (da 00:01 a 23:59). Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, il simbolo smetterà di lampeggiare e da quel momento inizierà la cottura semi-automatica. Al termine verrà visualizzata la scritta STOP su DSP1 e verrà interrotta la cottura e interverrà un segnale acustico che può essere disattivato premendo PT1.

Una volta premuta PT1 il forno riprenderà il suo funzionamento normale. Occorre premere PT2 per spegnere completamente il forno.

Modifica dei dati impostati
Una volta iniziata la cottura semiautomatica è possibile cambiare la durata della stessa.
Quando il simbolo è fisso e il forno è in fase di cottura, premere PT1 una volta. Il simbolo inizia a lampeggiare e ruotando PT1 è possibile cambiare la durata impostata. Dopo qualche secondo dall'ultima variazione, il simbolo smetterà di lampeggiare e la cottura semi-automatica riprenderà dal nuovo valore.
Per modificare invece la temperatura pre-impostata, attendere che il simbolo sia fisso, e ruotare a destra o sinistra PT1 per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.

7.5.3 Cottura automatica

Per cottura automatica si intende quella funzione che permette di iniziare una cottura ad un orario stabilito e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

Selezionare una funzione di cottura, regolate la temperatura di cottura desiderata oppure lasciate quella pre-impostata (vedere paragrafo "7.4 Selezione funzione") e premete PT1 due volte. Sul display appaiono le cifre 00:00 e il simbolo lampeggiante.
Selezionare ruotando PT1 a destra o a sinistra, i minuti di cottura (da 00:01 a 23:59).

Per ragioni di sicurezza, per impostare la cottura automatica è necessario programmare prima una durata di cottura e poi l'orario di inizio cottura. Non è possibile impostare soltanto l'orario di inizio della cottura cottura senza la sua durata.

Una volta selezionata la durata, premere PT1 una volta.

Sul display apparirà il simbolo unitamente all'ora corrente.
Ruotando verso destra PT1 aumenterà l'orario e potrà essere selezionata **l'ora cui si desidera fare partire la cottura**.

Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, i simboli e smetteranno di lampeggiare e da quel momento il forno resterà in attesa dell'ora di partenza impostata. Al termine verrà visualizzata la scritta STOP su DSP1 e verrà interrotta la cottura e interverrà un segnale acustico che può essere disattivato premendo PT1.

Una volta premuta PT1 il forno riprenderà il suo funzionamento normale. Occorre premere PT2 per spegnere completamente il forno.

Modifica dei dati impostati
Una volta iniziata la cottura automatica è possibile cambiare la durata della stessa.

Quando i simboli e sono fissi e il forno è in fase di cottura o di stand-by nell'attesa che la cottura inizi, premere PT1 una volta. Il simbolo inizia a lampeggiare e ruotando PT1 è possibile cambiare la durata impostata.

Premere nuovamente PT1, il simbolo si spegne, inizierà a lampeggiare il simbolo e sul DSP1 viene visualizzata l'ora di inizio cottura. Ruotando PT1 si può aumentare o diminuire l'ora di inizio cottura.

Dopo qualche secondo dall'ultima variazione, appariranno i simboli e fissi su DSP1 e la cottura automatica riprenderà con le nuove impostazioni.

Una volta programmata la cottura, prima della partenza della stessa, tutte le lampade del frontalino saranno accese, ad eccezione di DSP2 che si accenderà a cottura iniziata mostrano la temperatura impostata.

7.6 Menù secondario

Questo prodotto è anche corredato di un "menù secondario" a scomparsa che permette all'utente di:

1 Attivare o disattivare la sicurezza bambini ( );
2 Attivare o disattivare la funzione Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti, facendo funzionare soltanto il frontalino comandi).

7.6.1 Funzione blocco di sicurezza bambini

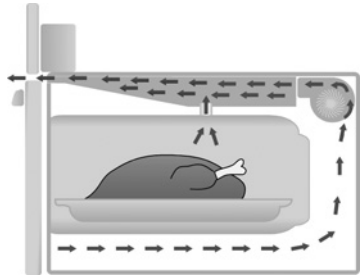
Con il forno in posizione OFF (vedere paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento") mantenere premuta PT1 fino a quando non compare su DSP1 la scritta OFF SHO. A questo punto, premere PT1 fino a quando su DPS1 compare la scritta "OFF BLOC".
Ruotando verso destra o sinistra PT1 si attiva (ON BLOC) o disattiva (OFF BLOC) la funzione che dopo 3 minuti di funzionamento senza interventi da parte dell'utente, attiva il blocco di tutte le funzioni e delle manopole, identificato dalla comparsa su DPS2 del simbolo ⚷.
Dopo aver settato il parametro desiderato, premere PT2 per fare tornare il forno alla posizione di stand-by di partenza.
Per uscire temporaneamente dal blocco e modificare un programma di cottura o selezionere una funzione diversa, mantenere premuta PT1 fin quando il simbolo ⚷ non scompare da DSP2. A questo punto è possibile fare i cambiamenti desiderati, e dopo 3 minuti dall'ultima impostazione, il blocco tornerà attivo.
Per sbloccarlo definitivamente occorre entrare nel menù secondario e disattivarlo come descritto in questo paragrafo.

7.6.2 Funzione Show Room

Con il forno in posizione OFF (vedere paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento") mantenere premuta PT1 fino a quando non compare su DSP1 la scritta OFF SHO. Indica che la funzione SHOW ROOM (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti e mantiene funzionali solo il pannello comandi) è disattivata.
Ruotando PT1 verso destra o sinistra si attiva (ON SHO) o si disattiva (OFF SHO) questa funzione. Per utilizzare normalmente il forno è necessario impostare OFF SHO.
Dopo aver settato il parametro desiderato, premere PT2 per tornare alla posizione di stand-by di partenza.

7.7 Ventilazione di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di un sistema di raffreddamento che entra in funzione con la partenza di una cottura.
Il funzionamento dei ventilatori produce un flusso d'aria normale che fuoriesce dall´alto dello sportelo e che può continuare per un breve lasso di tempo, anche dopo aver spento il forno.



7.8 Lampada di illuminazione interna

La lampada forno si accende:

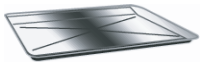
- aprendo la porta con il forno in condizione di stand-by (paragrafo "7.2 Condizioni di funzionamento") oppure;
- ruotando la manopola funzione su una funzione qualsiasi.

8. ACCESSORI DISPONIBILI

Il forno dispone di **3 guide** per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze.

Griglia: utile per il supporto di recipienti con cibi in cottura.

Teglia forno: utile per la raccolta dei grassi provenienti da cibi appoggiati alla griglia sovrastante.



Accessori a richiesta

Tramite i Centri Assistenza Autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali.

9. TABELLE DI COTTURA CONSIGLIATE

È necessario preriscaldare il forno prima di ogni cottura.
Inserire quindi i cibi nel vano solo dopo che il simbolo dei gradi centigradi sul display smette di lampeggiare ed è intervenuto il beep di conferma di ragiungimento della temperatura impostata.

I tempi di cottura, specialmente quelli della carne, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore e sono intesi con forno preriscaldato.

COTTURE TRADIZIONALI

	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA °C	TEMPO IN MINUTI
PRIMI PIATTI			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
PASTA AL FORNO	1	180 - 190	40
CARNE			
ARROSTO DI VITELLO	2	190 - 200	80 - 90
LOMBO DI MAIALE	2	190 - 200	80 - 90
SPALLA DI MAIALE	2	190 - 200	100 - 110
CONIGLIO	2	190 - 200	60 - 65
PESCE	1 - 2	160 - 170	Secondo dimensioni
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
PANE	1 - 2	200 - 210	40
FOCACCIA	2	190 - 200	20 - 25
DOLCI			
CIAMBELLA	1 - 2	160 - 170	55 - 60
CROSTATA	1 - 2	160 - 170	30 - 40
PASTA FROLLA	1 - 2	160 - 170	20 - 25
BRIOCHE	1 - 2	160 - 180	25 - 30
TORTELLINI FARCITI	1 - 2	160 - 170	30 - 35
TORTA DI RISO	1 - 2	160 - 170	60
TORTA PARADISO	1 - 2	160 - 170	60
BIGNÈ	1 - 2	160 - 170	40 - 45
PAN DI SPAGNA	1 - 2	160 - 170	40 - 45

LIEVITAZIONE - SCONGELAMENTO

	TEMPERATURA °C
SCONGELAMENTO CIBI	30
IMPASTI CONTENENTI LIEVITO NATURALE	35 - 40

È consigliabile, per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno un contenitore contenente acqua.

COTTURE AL GRILL

	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPO IN MINUTI	
		1° LATO	2° LATO
COTOLETTA DI MAIALE	3	7 - 9	5 - 7
FILETTO DI MAIALE	3	9 - 11	5 - 9
FILETTO DI MANZO	3	9 - 11	9 - 11
FETTINE DI FEGATO	3	2 - 3	2 - 3
SCALOPPINA DI VITELLO	3	7 - 9	5 - 7
POLLO TAGLIATO A METÀ	3	9 - 14	9 - 11
SALSICCE	3	7 - 9	5 - 6
POLPETTE	3	7 - 9	5 - 6
FILETTO DI PESCE	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3

COTTURE AD ARIA CALDA

ECO

	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA °C	TEMPO IN MINUTI
PRIMI PIATTI			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
PASTA AL FORNO	2	210 - 230	25 - 30
CARNE			
ARROSTO DI VITELLO	2	180 - 190	60 - 70
LOMBO DI MAIALE	2	180 - 190	70 - 80
SPALLA DI MAIALE	2	180 - 190	90 - 100
CONIGLIO	2	180 - 190	60 - 70
FESA DI TACCHINO	2	180 - 190	110 - 120
POLLO ARROSTO	2	180 - 190	60 - 70
PESCE			
TROTA SALMONATA	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA	1 - 2	250	15 - 20
PANE	1	190 - 200	25 - 30
FOCACCIA	1 - 2	180 - 190	15 - 20
DOLCI (PASTICCERIA)			
CIAMBELLA	2	160	50 - 60
CROSTATA DI MARMELLATA	2	160	25 - 30
PASTA FROLLA	2	170	20 - 25
BRIOCHES	2	160 - 170	20 - 25
TORTELLINI FARCITI	2	160	20 - 25
TORTA PARADISO	2	160	60

10. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'interno del forno.

10.1 Pulizia dell'acciaio inox

Per una buona conservazione dell'acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso del forno, dopo averlo lasciato raffreddare.

10.2 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici in acciaio inox usare sempre e **solo** prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

10.3 Macchie dicibo o residui

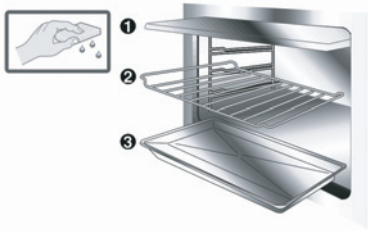
Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

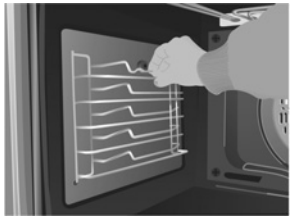
Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata). Seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.

10.4 Pulizia del forno

Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.
Estrarre tutte le parti rimovibili.

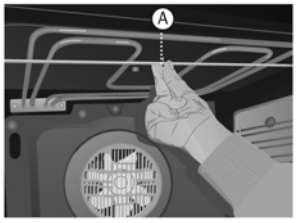




- Pulire le griglie forno con acqua calda e detergenti non abrasivi, sciacquare ed asciugare.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedere paragrafo "11.2 Smontaggio della porta")

10.5 Uso della resistenza del grill ribaltabile (a seconda dei modelli)

Per pulire la parte superiore del forno:
- Attendere finché il forno non si sará raffreddato.
- Ruotare la vite (A) e abbassare il più possibile la resistenza del grill.
- Pulire la parte superiore del forno e riporre la resistenza del grill nella posizione iniziale.



10.6 Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenerli sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina; in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia dei vetri porta. (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche).

Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare la superfice e causare la frantumazione del vetro.

11. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.

Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

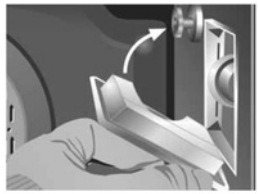
11.1 Sostituzione della lampadina del forno

Attenzione

Per sostituire la lampadina, verificare dapprima l´effettivo disinserimento del forno dalla rete elettrica.

• Smontare i supporti cromati, allentandone il dado di fissaggio.
• Allentare la lente del portalampada utilizzando uno strumento apposito.

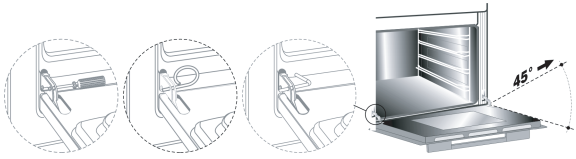
• Sostituire la lampadina.
• Rimontare la lente e verificarne il corretto inserimento.



Utilizzare soltanto lampade per forno (T 300°C).

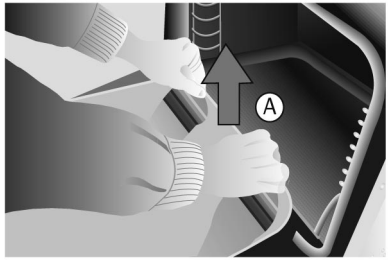
11.2 Smontaggio della porta

Aprire la porta completamente e inserire i perni (forniti) nei fori dal lato interno. Chiudere la porta di un angolo di circa 45°, sollevarla ed estrarla dalla sua sede. Per il rimontaggio, infilare le cerniere nelle apposite scanalature, quindi lasciare appoggiare verso il basso la porta ed estrarre i perni. Se i perni dovessero andare persi possono essere utilizzati anche due cacciaviti.



11.3 Pulizia dello sportello con vetro interno di grandi dimensioni

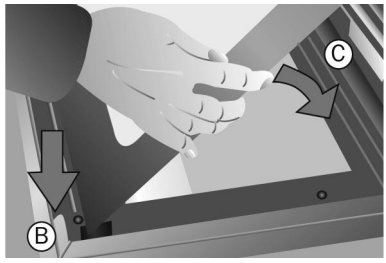
Istruzioni per il montaggio / lo smontaggio del vetro interno.
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Spingere il vetro verso l'esterno dal basso (A).



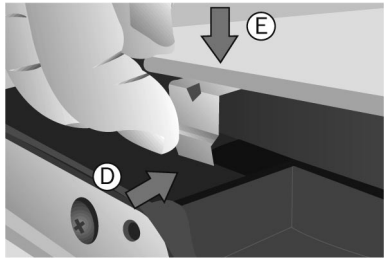
3. Estrarre il vetro interno già allentato.

Attenzione
Nell'estrarre il vetro interno, lo sportello del forno si chiuderà. Provvedere a mantenerlo aperto.

4. Pulire il vetro interno e lo sportello del forno all'interno.
5. Quindi, inserire i supporti del vetro interno nelle scanalature superiori dello sportello (B).



6. Ruotare il vetro verso lo sportello C
7. Premere con entrambe le mani sui due supporti inferiori (D) e, nel contempo, spingere il vetro verso lo sportello (E) per fissarvelo di nuovo.



Attenzione: prima di estrarre i vetri assicurasi di aver bloccato almeno una delle cerniere della porta in posizione aperta come descritto nei paragrafi "11.2 Smontaggio della porta". Tale operazione potrebbe rendersi necessaria ancora durante la fase di estrazione dei vetri qualora la porta si sbloccasse accidentalmente.

11.4 Smontaggio della guarnizione

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile.
Sganciare la guarnizione, pulirla e riposizionarla como in origine.

12. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

12.1 Collegamento elettrico

La targhetta d´identificazione dei dati tecnici, del numero di serie e della marcatura è posta visibilmente di fianco allo sportello del forno.

È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

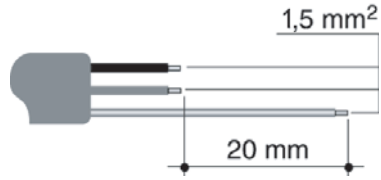
Utilizza un collegamento fisso è necessario predisporre sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

Collegare questo dispositivo esclusivamente all´impianto fisso monofase (fase+neutro). Collegare il conduttore neutro dell´impianto al conduttore blu del cavo di alimentazione del forno. Utilizzare una connessione permanente.

Se si utilizza un collegamento con spina e presa verificare che queste siano dello stesso tipo. Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

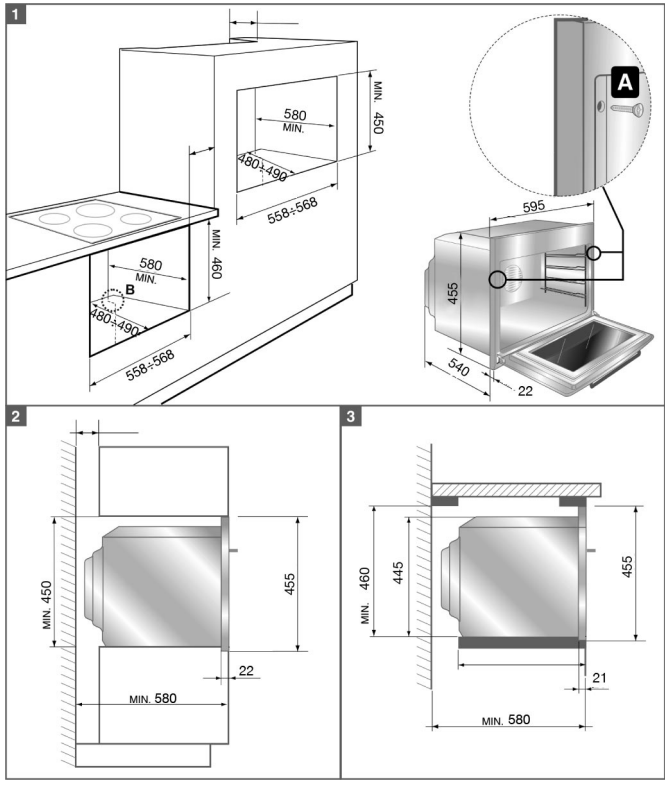
Funzionamento a 220-240 V~: *utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F (cavo di 3 x 1.5 mm^2) o H05V2V2-F (cavo di 3 x 1.5 mm^2).*

L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm.



12.2 Posizionamento del forno

L'apparecchio è predisposto per l'incasso in mobili di qualsiasi materiale purchè resistente al calore. Rispettare le dimensioni indicate nelle figure **1**, **2**, **3**. Per posizionamenti sotto piani di lavoro attenersi alle dimensioni indicate in figura **1**-**3**. Per posizionamenti sotto piani di lavoro ospitanti piani di cottura combinati, occorre rispettare una distanza minima dalla eventuale parete laterale di minimo 110 mm come indicato nella figura **1**.
Per posizionamenti a colonna attenersi alle dimensioni indicate in figura **1**-**2**, tenendo presente che nella parte superiore/posteriore il mobile dovrà avere una apertura di 80-90 mm di profondità. Avvitare le 2 viti **A** all'interno della cornice (fig. **1**). Per installazioni sotto piano "top" assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura simile a quella mostrata in figura **1** (rif. **B**). Per il posizionamento e fissaggio del piano di cottura, consultare le relative istruzioni allegate a quel tipo di apparecchio.



Istruzioni per l'installatore

IT

Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile. Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.